Pasta di Gragnano IGP

PASTIFICIO
DAL 1889

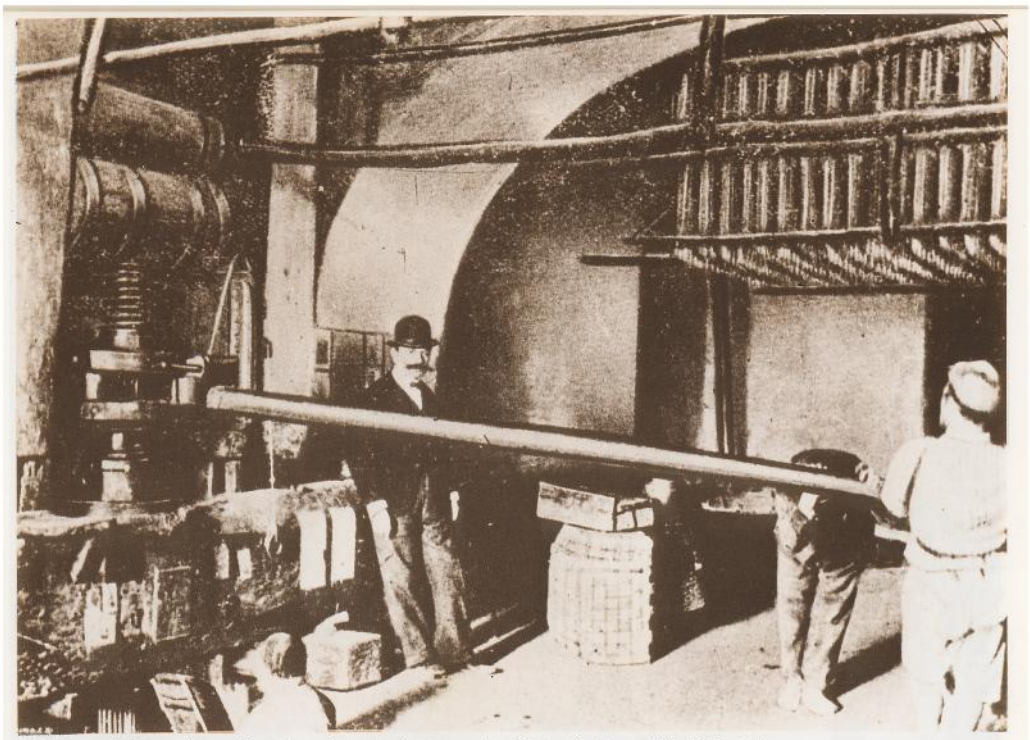
MARIO FIORE

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo
Pasta of durum wheat semolina bronze drawn

100% grano italiano - 100% Italian wheat

Le origini remote del pastificio Mario Fiore di Gragnano sono testimoniate dalla presenza sulla nostra etichetta storica di antiche monete d'oro raffiguranti il Re Umberto I di Savoia e la Regiona Vittoria d'Inghilterra; la sua storia incomincia verso la fine del XIX secolo quando inizia ad essere presente nelle grandi fiere espositive europee e a diventare uno dei prodotti più rappresentativi del Sud Italia. L'abilità e la sapienza del pastificio Mario Fiore nella lavorazione della pasta di Gragnano trafilata al bronzo sono affiancate dal particolare microclima di questo territorio fra la montagna e il mare che ne permette un'asciugatura naturale e ottimale. L'utilizzo di semole di grano duro di prima qualità ci permette di ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche, riconosciute e apprezzate in tutto il mondo.

Ancient gold coins depicting King Umberto of Savoy and Queen Victoria of England on our historical label testify the remote origins of the Mario Fiore di Gragnano pasta factory; its history started towards the end of the nineteenth century, when it was presented in the majr European exhibition fairs, becoming one of the most representative products of Southern Italy. The skill and wisdom of the Mario Fiore factory in the processing of bronze drawn Gragnano pasta are handed down from generation to generation. Paired with the particular microclimate of this area, between the mountais and the sea, it alows its pasta to dry naturally. The use of first quality durum wheat semolina allows us to obtain a product with unique characteristics, recognized and appreciated all over the world.



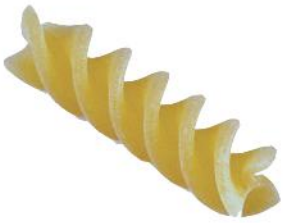
Il laboratorio di un antico pastificio: il torchio verticale a stanga. (da «L'industria del pastificio» R. Rovetta).
The laboratory of an old pasta factory: the vertical bar press. (from «L'industria del pastificio» R. Rovetta).

0036
CALAMARATA

0500
CALAMARATA RIGATA

0050
RIGATONI

0388
FUSILLI CORTI



0128
FUSILLI DI GRAGNANO

0043
FUSILLONI

0289
CANDELA TAGLIATA

0371
ELICOIDALI

0517
LUMACONI GIGANTI

0012
PACCHERI DI GRAGNANO

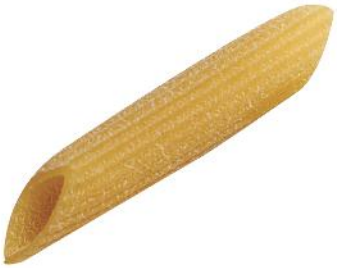
0029
MEZZI PACCHERI

0166
CASERECCE AL BRONZO

0111
LINGUINE

0227
PENNE ZITI LISCE

0210
PENNE ZITI RIGATE



0524
PENNONI GIGANTI

0531
PENNONI GIGANTI RIGATI

0258
ZITI LISCI TAGLIATI

0494
MEZZE MANICHE RIGATE

0067
MEZZI RIGATONI

0142
PASTA MISTA

0487
GIGANTONI DI GRAGNANO

0296
TUBETTONI LISCI

0081
TUBETTONI RIGATI

0463
MAFALDINA CORTA

0135
MAFALDINA DI GRAGNANO

0074
MACCARONI NAPOLETANI

0104
SPAGHETTI DI GRAGNANO

0302
SCIALATELLI AL BRONZO

0579
SPAGHETTI ALLA CHITARRA

MARIO FIORE

POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P

670079

PACCHETELLE

Questo particolare pomodoro viene coltivato esclusivamente sulle pendici vulcaniche del Vesuvio. Il sapore intenso e la possibilità di conservarlo a lungo, appeso nella caratteristica forma “a piennolo” lo rendono ideale per esaltare il gusto della pizza e degli altri piatti tipici della cucina napoletana, per questo è fra le più antiche e popolari produzioni dell’area vesuviana.

670000

POMODORINO AL NATURALE

This particular tomato is grown exclusively on the volcanic slopes of Vesuvius. Its intense flavour and the possibility to keep it for a long time, hang its characteristic “piennolo” shape, make it ideal to enhance the taste of pizza and of other typical dishes of neapolitan cuisine. For this reason it is among the most ancient and popular productions of the vesuvian area.

PASTIFICIO DAL 1889

MARIO FIORE

www.pastificiomariofiore.com
email: info@pastificiomariofiore.com